

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yoghurt adalah salah satu produk hasil fermentasi susu segar maupun susu skim dengan bantuan bakteri. yang memiliki rasa asam yang segar, tekstur semi padat dan halus serta rasa yang khas. Yoghurt dari susu sapi memiliki kandungan yang baik bagi tubuh manusia. Menurut (Syainah, Novita, & Yanti, 2014) Dari segi gizi, yoghurt tidak jauh berbeda dengan susu, tetapi karena melalui proses fermentasi ada beberapa zat gizi yang kandungannya lebih tinggi pada yoghurt tentu terhadap gula (sukrosa) dengan atau tanpa penambahan air. Komposisi yoghurt secara umum adalah protein 4-6%, lemak 0,1- 1%, laktosa 2-3%, asam laktat 0,6-1,3%, pH 3,8-4,6% (Susilorini dan Sawitri, 2007).

Yoghurt memiliki peranan penting bagi kesehatan tubuh, di antaranya bermanfaat untuk penderita *lactosa intolerant*, melawan pertumbuhan bakteri patogen yang sudah maupun yang baru masuk dan menginfeksi di dalam saluran pencernaan, mereduksi jumlah kolesterol dalam darah dan stimulasi sistem syaraf, mereduksi kanker atau tumor di saluran pencernaan, khusus untuk saluran pencernaan dan stimulasi pembuangan kotoran. Selain itu, dapat juga untuk menyehatkan pencernaan, menghambat patogen, dan membantu penderita *lactose intolerance*.

Diantara banyak manfaat, yoghurt juga memiliki kelemahan/kekurangan yaitu bagi penderita lambung, beberapa kadar asam yang terdapat dalam yoghurt dapat menyebabkan nyeri pada lambung. Mengonsumsi yoghurt yang terlalu asam dapat mengalami peningkatan keasaman darah akibatnya turunnya pH darah, Selain itu juga mengakibatkan perut mulas dan buang air besar hingga lebih dari

dua kali, sendawa berlebihan, berat badan turun tidak normal, badan menjadi lemas. Berdasarkan permasalahan tersebut maka pada proses pembuatan yoghurt perlu dilakukan penambahan bahan yang dapat mempertahankan konsistensi kestabilan susu sapi maupun yoghurt susu sapi yaitu susu skim.

Susu skim merupakan susu yang bagian lemak (krim) nya diambil sebagian atau seluruhnya pada waktu dipisahkan dengan alat *centrifugal separator*. Proses pengurangan bagian lemak dari susu ini akan menghasilkan produk olahan susu yang kandungan kalornya lebih rendah dari susu segar sehingga cocok dikonsumsi bagi orang yang sedang diet rendah kalori. Selain itu susu skim merupakan sumber protein yang baik. Kadar lemak dari susu skim tidak boleh melebihi 0,5%. Susu skim mengandung lemak kurang dari 0,1% sebagai hasil pemisahan fisik terhadap besar lemak dari “*whole milk*” atau susu full krim. Selain itu dikenal juga istilah “susu rendah lemak” yang kandungan lemaknya sekitar 2,0 %, (Halferich dan Westhoff. 1980).

Mengingat susu skim selain mempunyai keunggulan tidak menimbulkan kolesterol dalam darah sehingga dapat mempertahankan kesehatan dan vitalitas tubuh dibandingkan dengan susu jenis lainnya, Susu skim juga mengandung potassium, fosfor, niacin dan riboflavin yang sangat penting untuk kesehatan. Susu skim dalam pembuatan yoghurt juga berperan sebagai sumber laktosa dan nutrisi bagi bakteri asam laktat. Disamping itu, penambahan susu skim juga berperan dalam meningkatkan kekentalan, keasaman, dan protein. Namun kekentalan dan keasaman yang terlalu tinggi dapat menyebabkan aktivitas bakteri menjadi terhambat dan mutu yoghurt yang dihasilkan kurang disukai oleh konsumen, oleh karena itu konsentrasi susu skim yang ditambahkan harus sesuai dengan mutu

yoghurt yang ingin dicapai. Menurut Dewan Standarisasi Nasional, yoghurt yang baik berupa cairan kental sampai dengan semi padat, homogen, jumlah asam (dihitung sebagai asam laktat) 0,5 – 2,0 % (b/b), kadar protein minimum 3,5 % (b/b), dan kadar lemak maksimum 3,8 % (b/b).

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah ada pengaruh penambahan susu skim terhadap kualitas fisikokimia yoghurt
2. Berapa konsentrasi penambahan susu skim untuk menghasilkan kualitas yoghurt terbaik.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi susu skim terhadap kualitas fisiko kimia yoghurt yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui konsentrasi penambahan susu skim terbaik terhadap kualitas fisiko kimia yoghurt yang dihasilkan.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Memberikan informasi ilmiah mengenai variasi konsentrasi susu skim terhadap kualitas fisiko kimia yoghurt yang dihasilkan.
2. Memberikan informasi sebagai tambahan pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian lebih lanjut.